



## Chianti Classico (Italien): Pagliarese (Fattoria di Felsina)

1  
Blick auf die ehemaligen Pferdestallungen der Fattoria Felsina im Süden des Chianti Classico. Pagliarese ist unmittelbar angrenzend und umfasst 25 ha Reben, die nach biologischen Richtlinien kultiviert werden (noch keine Zertifizierung).

2  
Oktober 2020: Besuch auf dem Weingut. Im Bild der Eigentümer Giovanni Poggiali (links).

Einer der angesehensten Betriebe in der Toskana ist ohne Zweifel Felsina. Im Jahr 1966 hat die aus Ravenna stammende Reeder-Familie Poggiali das grosse Anwesen mit seinen rund 500 Hektar Umschwung sowie einem eigenen Jagdrevier gekauft. Die Poggiali sind wahrscheinlich mit dem exzellenten «Fontalloro» die ersten gewesen, die das grossartige Potential der Traubensorte Sangiovese in der Toskana erkannten. Sie setzten vollumfänglich auf diese Traubensorte und widmeten sich mit aller Kraft deren Entwicklung und Verfeinerung. 1995 erwarben sie das an Felsina angrenzende Weingut Pagliarese, das einer noblen Sienser Familie gehörte und einst legendär für die Qualität seiner Weine war. Sie mussten die Rebberge neu bepflanzen und sehr viel investieren. Letztes Jahr haben wir erstmals eine Chianti Riserva von Pagliarese angeboten: einen klassischen Sangiovese, der bei unseren Kunden reissenden Absatz gefunden hat.

Giovanni Poggiali ist seit beinahe dreissig Jahren zuständig für die Weingüter der Familie. Begegnet man ihm das erste Mal, würde man seine Herkunft nicht unbedingt in Italien verorten, wirkt er doch eher wie ein nobler Engländer, der seine Freizeit zu Collegezeiten mit Cricket und Rugby verbracht hat. In der Tat war Giovanni ein halbproufessioneller Rugby-Spieler, und wohl deshalb gehört seine Liebe nicht nur dem Wein, sondern in bescheidenen Mengen auch dem Hopfengetränk. Voller Stolz schenkt er uns nach der Verkostung ein Glas selbstgebräutes Bier ein. Übrigens eine Praxis, die in Weinhändlerkreisen nach ausgedehnten Rotweingustationen nicht unüblich ist, um den Gaumen zu reinigen...



Film zum Weingut Pagliarese

3  
Abendessen mit Giovanni Poggiali (Mitte) im sehr guten Lokal Bottega del 30, das seit über 30 Jahren von der Französin Hélène Stouquet geführt wird.

Bei der Verkostung kommen wir immer wieder auf die Idee eines bezahlbaren Toskaners zu sprechen, der mit Sangiovese als Grundkomponente durch den Verschnitt mit Bordelaiser Rebsorten noch etwas kräftiger und runder gemacht werden könnte. Gemeinsam stellen wir schliesslich eine Cuvée zusammen, die uns völlig begeistert: Der «Neroccio» ist mit gut 50 Prozent Bordelaiser Rebsorten verstärkt worden. Diese verleihen dem Wein Kraft und Noblesse und unterstreichen zugleich den einmaligen Charakter des Sangiovese. Die Chianti Riserva aus demselben grossen Jahr 2018 stellen wir so zusammen, dass sie zwar die Eleganz des Vorgängers bewahrt, sich aber dem Jahrgang entsprechend deutlich kräftiger präsentiert. So sind wir überaus glücklich, Ihnen gleich zwei hochstehende, authentische Toskaner anbieten zu können!



**Chianti Classico Riserva (rot) 2018 Pagliarese, Fattoria di Felsina (Spezialfüllung Schwander)**  
90% Sangiovese,  
10% Merlot und Cabernet

Helleres Rubin; fein, vom Sangiovese geprägte Nase; elegant, klassisch, aber doch nachhaltig am Gaumen, vielschichtig, sehr schöne Länge. Ein exzellenter Sangiovese – in Montalcino würde man dafür das Doppelte bezahlen! Ab jetzt bis Ende 2024.

Fr. 19.80 (ab Juni 21 Fr. 23.—)



**«Neroccio», Pagliarese (rot) 2018 Fattoria di Felsina, Toscana IGT (Spezialfüllung Schwander)**  
46% Sangiovese, 18% Merlot,  
18% Cabernet Sauvignon,  
18% Petit Verdot

Leuchtendes Purpur; gut gebaut und robust am Gaumen; nobel, solide Struktur, maskulin, sehr eindrücklich; hat Fond, klar erkennbarer Sangiovese, exzellent! Ab jetzt bis mind. Ende 2023.

Fr. 13.90 (ab Juni 21 Fr. 15.40)